QB
63
C2
no.
18

CANADA

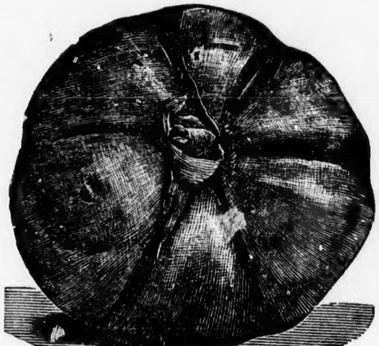
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

FERME EXPÉRIMENTALE CENTRALE

NOTES DE LA FERME EXPÉRIMENTALE

Nº 7

DIVISION DE L'HORTICULTURE



SUR LA

PRODUCTION ET LA VENTE

DES

TOMATES

FEVRIER 1897

Publié suivant instructions de l'Hon. S. A. Fisher, Ministre de l'Agriculture.

0B
630.4
C212
no.7
1897 Fr

SUR LA PRODUCTION

ET LA

VENTE DES TOMATES

PAR

JOHN CRAIG,
Horticulteur.

La possibilité d'un débouché avantageux en Angleterre pour les tomates du Canada a éveillé chez les jardiniers et les horticulteurs pratiques le désir de savoir quelles sont les meilleures méthodes de culture de la tomate, et quelles sont les meilleures variétés à choisir dans ce but spécial. Nous avons préparé les notes qui suivent afin de répondre brièvement à ces questions.

Production des Plants.

La saison d'été dans les provinces d'Ontario et de Québec n'est pas assez longue pour que l'on puisse y produire avantageusement les tomates à moins qu'on ne sème la graine de bonne heure au printemps soit dans une serre, soit sur couche chaude ou dans des caisses.

Sol pour caisse à semis.—Il ne faut pas que le sol soit trop gras. Une terre franche (loam) meuble de bonne qualité à laquelle on a ajouté un cinquième de sable, produira des plantes plus robustes et plus saines que le terreau de feuilles que l'on voit fréquemment dans les coffres des châssis.

Semis dans une serre.—Quand on a une serre à sa disposition, on peut exécuter le semis vers le milieu de mars, ou un mois plus tôt si l'on veut produire des fruits pour le marché de l'endroit. Une température élevée, de 65 à 70 degrés pendant la nuit et de

80 à 85 degrés pendant le jour, donnera des plantes de forte taille, succulentes, mais délicates. Une température trop basse donnerait des plantes grêles et faibles. Il faut éviter ces deux extrêmes. En raison de la nature de la plante, mieux vaut un peu trop chaud que trop froid. On sème clair et en lignes espacées de 6 pouces, puis on foule fermement le sol sur les lignes.

Il faut repiquer les plants au moins deux fois avant de les mettre en pleine terre. Ce traitement donne des plantes robustes et vigoureuses. Le premier repiquage doit se faire peu après l'apparition des vraies feuilles dans des caisses peu profondes en les espaçant de 3 pouces en tous sens. Lorsque les plants commencent à être trop serrés, on les enlève de ces caissons et les repique en couche chaude, en les espaçant de 6 à 8 pouces ou davantage en tous sens, suivant leur développement. Vers le milieu de mai si la saison est tardive, ou à la fin de mai (dans ce district-ci), les plants seront forts et robustes et prêts à repiquer en pleine terre. Dans le but de les endurcir, il est bon quelque temps avant ce repiquage de ne point mettre sur les couches les châssis ou autres abris dont on faisait usage.

Semis sur couche chaude.—Lorsqu'on sème immédiatement sur couche chaude, il faut le faire au commencement d'avril. C'est la méthode à employer quand on veut avoir un nombre considérable de plantes. La chaleur doit être forte, régulière, telle que celle qu'on obtient d'une couche de fumier de cheval épaisse de deux pieds. Lorsque la température s'est abaissée jusqu'à 75 degrés, on sème dans 4 ou 5 pouces de terre. Il faut préparer d'autres couches pour recevoir les jeunes plants quand on les enlève des lignes de semis. On repique deux fois si possible avant de planter dans le champ.

Semis dans des caisses.—On peut obtenir d'assez bonnes plantes dans des caisses ou des pots à fleurs placés dans des chambres bien éclairées ; mais par suite des fluctuations de température dans une maison d'habitation et du peu de lumière, elles sont souvent mal nourries et faibles. Les remarques ci-dessus sur les repiquages s'appliquent également aux plants obtenus de semis dans la serre, sur couche chaude ou dans une maison d'habitation.

Culture en Champ.

Sol.—On perd beaucoup à planter les tomates dans un sol pauvre. Il est vrai qu'un sol chaud et un peu léger produit des plantes plus fortes et des fruits plus précoces qu'une argile forte, mais on n'obtiendra jamais une grosse récolte de tomates lisses et bien formées à moins que le sol ne soit passablement bien engraissé. Les sols pauvres produiront des tomates précoces mais petites et souvent très ridées. Ce sont les terres sablo-argileuses ou argilo-sableuses légères bien drainées et bien fumées, qui donnent les meilleurs résultats.

Préparation du sol.—On laboure profondément en automne. Au printemps on applique de 20 à 30 tonnes de fumier à l'acre, laboure de nouveau et herse soigneusement deux ou trois semaines avant d'ensemencer. On herse de nouveau juste avant de marquer les lignes, afin de détruire la première pousse de mauvaises herbes.

Espacement.—Il vaut mieux espacer les plantes de 5 pieds sur 3 que de 4 pieds sur 4, car la plus grande distance entre les lignes facilite le travail de la cueillette des fruits. On gagne du temps si l'on trace un léger sillon le long de chaque rang.

Plantage.—Avant d'enlever les plants des caisses ou des couches chaudes il faut parfaitement arroser le sol où ils sont, de sorte que celui-ci soit imbibé jusqu'aux extrémités les plus basses des racines des plants. Quelques heures plus tard, on enlève les plants chacun avec une motte de terre, à l'aide d'une truelle tranchante ou, s'ils sont suffisamment espacés pour cela, à l'aide d'une bêche. On transporte ensuite les plants au champ dans une caisse à brancards, une charrette ou une brouette, et on les place dans les sillons qu'on vient de tracer. La motte de terre de chaque plant doit être à environ un pouce au-dessous de la surface, et le sol doit être fermement pressé autour des racines inférieures. Il faut environ 3,000 plants pour chaque acre quand on les espace de 5 pieds sur 3. Si les plants ne sont pas bien venus, s'ils sont grêles et allongés, il faut les incliner de manière à couvrir une partie de la tige afin qu'il y pousse des racines.

Binage.—Pendant un mois après le plantage il faut biner peu profondément et à plat. Il est ensuite bon de fixer les ailerons au cultivateur à cheval et de chausser un peu les plantes ; on complète l'opération avec la houe en formant autour de chaque pied des buttes larges et inclinées, de deux ou trois pouces de hauteur. Ceci tend à distribuer également le fruit et, en facilitant l'écoulement de la pluie, à empêcher la pourriture. Après qu'on a ainsi butté, on continue à biner la surface plate aussi longtemps qu'on le peut sans nuire aux plantes. Si la pousse n'est pas satisfaisante, on peut la stimuler par une légère application à chaque plante d'un mélange de muriate de potasse ou de cendre de bois et de nitrate de soude. Il en faut par acre : Muriate de potasse, 100 livres ; nitrate de soude, 200 livres ; ou bien Cendre de bois, 1000 livres ; nitrate de soude, 200 livres. Le meilleur moyen d'appliquer ce mélange est de l'épandre autour de chaque plante avant le buttage.

Soin des tiges.—Dans la culture en champ, il n'y a pas avantage à lier les plantes des tomates à des pieux ou à des treillages. Ce palissage convient au jardin de l'amateur, où il peut être mis en pratique pour économiser l'espace et avec des résultats satisfaisants. Dans le champ il faut donner quelque attention à diriger convenablement les branches et les empêcher de se trop entrelacer.

Cueillette et Empaquetage du Fruit.

Fruit pour un marché rapproché.—On cueille le fruit quand il est complètement coloré, en évitant soigneusement de le meurtrir. On rejette tout spécimen mal formé ou imparfait. On porte le fruit au hangar de triage et là on l'empaquette dans les paniers ou les boîtes d'expédition. Il faut placer les fruits avec le pédoncule en bas, essuyant ceux qui sont salis, et ayant soin que la couche supérieure soit bien unie. Il faut faire usage de forts paniers en planchettes minces sciées plutôt que fendues, et les recouvrir d'un couvercle solide à cadre en planchette et garni de linon.

Empaquetage pour expédition au loin.—Si l'on veut expédier le fruit en Europe, il faut le cueillir quand il a atteint toute sa grosseur et commence à se colorer, si le transport doit avoir lieu

dans des compartiments maintenus parfaitement froids. Des spécimens colorés en partie et expédiés à Liverpool l'année dernière dans des compartiments à glace qui laissaient à désirer, sont arrivés trop mûris. Si l'on expédie par service de fret ordinaire—et l'on peut ainsi réussir si les compartiments sont modérément frais et bien ventilés,—il faut cueillir le fruit quand il est pleinement développé mais encore vert. Il faut séparer soigneusement le fruit suivant la grosseur et suivant la couleur qu'il aura à maturité, et, par exemple, ne pas placer ensemble dans la même caisse des variétés de couleur écarlate et d'autres de couleur rosée.

Dans quoi empaqueter.—Nous recommandons l'emploi de caisses en bois ventilées légères et solides. Une caisse des dimensions ci-après peut contenir 20 livres de tomates de grosseur moyenne en deux couches, séparées par une épaisse feuille de carton ; ou bien chaque fruit enveloppé dans du papier de soie ou du papier fin à impression, mais même dans ce cas on trouvera la feuille de carton utile. Pour empêcher le fruit de ballotter, on met par dessus une couche d' "excelsior" avant de clouer le couvercle.

On marque au fer chaud les mots "*Tomates du Canada*" sur les extrémités de chaque caisse, et le producteur ferait bien de placer au dedans son nom et son adresse imprimés sur une carte.

Dimensions extérieures de la caisse : longueur, 22 pouces ; largeur, 10 pouces ; profondeur, 5 pouces $\frac{1}{2}$. Elle devrait avoir au milieu une cloison transversale, et être faite de bois rabotté, de bois blanc (tilleul) de préférence, avec des trous percés aux extrémités ou avec des fentes ménagées dans les coins. Une caisse semblable contiendra environ quatre douzaines de tomates de grosseur moyenne, et une fois pleine pèsera environ 25 livres. On peut pour sa construction employer des planches des épaisseurs suivantes : Extrémités et cloison, $\frac{5}{8}$ de pouce ; côtés, dessus et fond, $\frac{3}{4}$ de pouce. On peut assurer la ventilation en employant pour les côtés des planches de largeur un peu inférieure à la profondeur de la caisse, soit 4 pouces $\frac{3}{4}$, le dessus et le fond ayant toute la largeur indiquée pour la caisse : il reste ainsi à chaque coin une étroite fente pour la ventilation sans que la solidité de la caisse en soit diminuée d'une manière appréciable.

Variétés.

Si l'intention est d'expédier le fruit au loin, il faut choi
variétés à fruit de grosseur moyenne, lisse, à chair ferme. I
part des variétés extra précoces ont la tendance à être rid
moins lisses. Au nombre de celles, qui, d'après nos ess
paraissent convenir le mieux à l'exportation sont les suivan
Longkeeper (Thorburn), Stone (Livingston), Favourite (Livin
Liberty Bell, Cook's Favourite. La variété Dwarf Champ
à fruit lisse et méritant, mais n'est pas très productive.